

# MENU

Du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	<b>Avocat pimentade</b> Radis beurre Tomate vinaigrette	Jambon grillé-lard aux herbes Lentilles- carottes  <b>salade</b>	Fromage  -lait <b>Entremet vanille</b> -ile flottante Crème dessert chocolat
MARDI	<b>Riz au thon</b> <b>Toastine maquereau</b> <b>piémontaise</b>	<b>Roti de dinde</b> <b>Haricot vert provençal</b> <b>salade</b>	yaourt -lait <b>fruit</b>
JEUDI	<b>Salade à la mangue</b> <b>Chou rouge aux noix</b> pomelos	<b>spaguetti végétarien</b>  <b>salade</b>	yaourt  - lait gaufre Nutella- <b>chouquette</b> <b>crêpe caramel au beurre salé</b>
VENDREDI	Choux fleurs vinaigrette Terrine de légumes <b>Soja exotique</b>	<b>Kebab</b> frite <b>salade</b>	fromage-lait <b>Fruit</b> 

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE



Le Principal  
Christophe Michel

<b>En gras</b> : fruits et légumes de saison	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> -production maison	 poissons issus de la pêche durable
 toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	Vinaigrette faite maison		